

巻頭言

甘藷澱粉と私

日本澱粉工業(株)相談役 本坊 慶吉*

私が日本澱粉工業株式会社(1936年創業、在鹿児島市)に入社したのは戦後間もない1947年であります。それから約60年、甘藷澱粉の製造、はるさめ・粉末水飴・異性化液糖・医薬用マルトース・コーンスターチの製造などに係わった私の人生は、「澱粉」とともに歩んできたともいえます。

甘藷澱粉の発祥は、1834年(天保5年)下総(現千葉県)とされ、大根のおろし金で甘藷を搾り下ろしたとされています。1900年代には機械化され、1910年(明治末期)には千葉県に約20の甘藷澱粉工場が操業し、1918年(大正7年)頃には九州に8工場が操業しています。戦後の1945年以降には甘藷澱粉工場は鹿児島・千葉・茨城を中心に急速に増加し、ピークの1963年には1800工場が操業し、生産量は74万トンに達しました。しかし、この頃から工場廃水による河川の汚染が問題化し始め、工場廃水規制に対応できず操業を中止する工場も出てきました。また、その後、国内にコーンスターチ工場が台頭し、糖化工場では価格の安いコーンスターチの使用量が増加し、国内産いも澱粉の使用量は急速に減少し始めました。その最も大きなダメージを受けたのが甘藷澱粉工場でした。1970年には甘藷澱粉の工場数が400となり生産量が30万トン、1980年(昭和55年)には工場数100で生産量10万トン、1993年(平成5年)には工場数55で生産量5.6万トン、さらに2007年には23工場まで減少し生産量が5万トン弱となりました。この頃には千葉県・

茨城県での操業はなくなり、鹿児島県が唯一の国内での甘藷澱粉生産地となりました。筆者が所属する日本澱粉工業(株)は最も多い時期には23の工場が稼動しておりましたが、現在はコーンスターチ工場が中心となり、甘藷澱粉工場は1工場のみとなっています。

このような状況のなかで、これからの甘藷澱粉が向かうべき方向について私見を述べさせていただきます。これまで甘藷澱粉の殆どの用途が甘藷澱粉の特性が十分に生かされない糖化原料でした。しかし、今後、甘藷澱粉が生き残っていくには甘藷固有の澱粉特性を生かした用途開発や販売が重要と感じております。その一つの方向性としては、甘藷澱粉の粘度特性をより強調できる澱原用品種の開発、及びその澱粉の用途開発であると考えます。甘藷澱粉の生産は日本では鹿児島県のみとなりました。また、世界的にみても品質の高い甘藷澱粉を製造しているのは鹿児島県のみです。従って、特徴のある澱粉であれば日本だけでなく世界中へ輸出できる可能性を秘めていると考えます。現在、澱粉関連業界は変動の激しい環境となってきただけに特徴ある甘藷澱粉の開発が望まれていることを申し上げますとともに、今後の発展を期待します。

* Honbou, Keikichi

1926生 元日本澱粉工業(株)代表取締役社長
澱粉工業学会賞、科学技術振興功績者賞など受賞